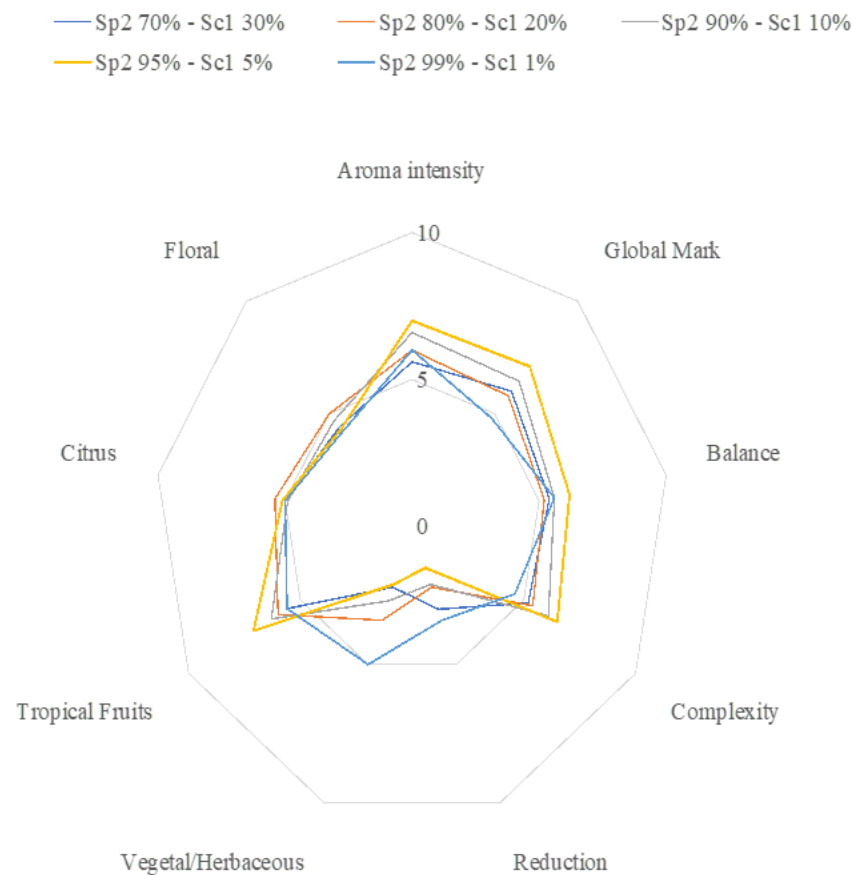


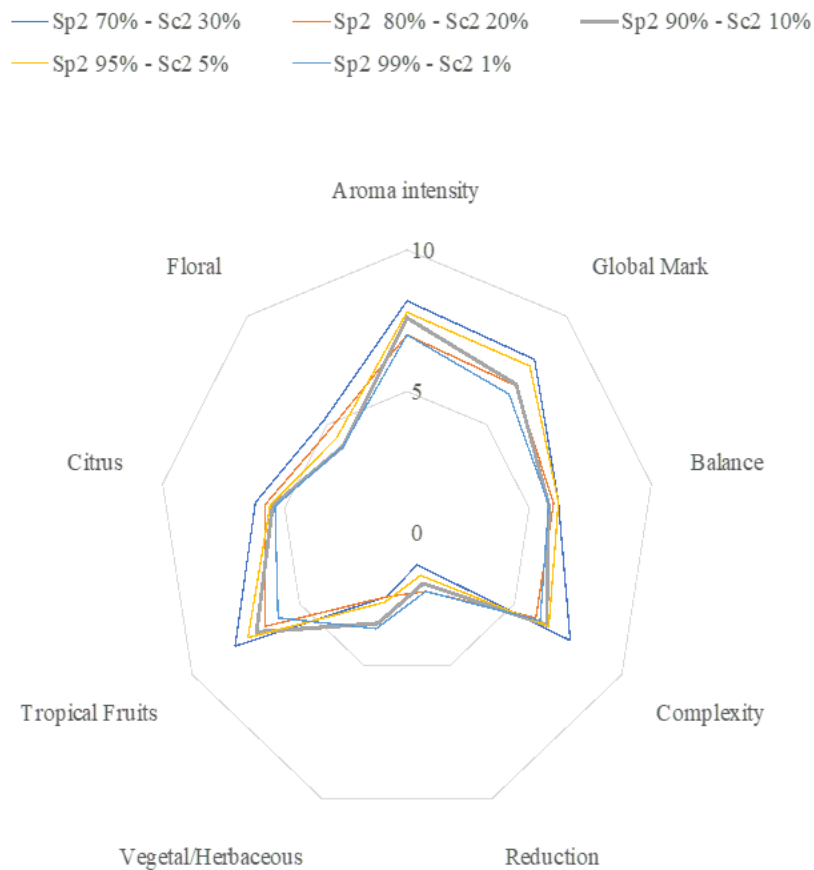
**Table S1.** Mean concentration with standard deviation of oenological parameters of Sauvignon blanc wines fermented under different fermentation schemes of pure and mixed cultures of *S. pastorianus* strain Sp2 and *S. cerevisiae* strains Sc1 and Sc2. Values with different roman letters (a-h) in the same row are significantly different according to Tukey's post hoc test ( $p < 0.05$ ).

	Pure cultures			Sp2/Sc1 mixed cultures					Sp2/Sc2 mixed cultures				
	Sp2	Sc1	Sc2	Sp2 70% Sc1 30%	Sp2 80% Sc1 20%	Sp2 90% Sc1 10%	Sp2 95% Sc1 5%	Sp2 99% Sc1 1%	Sp2 70% Sc2 30%	Sp2 80% Sc2 20%	Sp2 90% Sc2 10%	Sp2 95% Sc2 5%	Sp2 99% Sc2 1%
Fermentation duration (days)	13±0 <sup>c</sup>	10±0 <sup>a</sup>	13±0 <sup>c</sup>	10±0 <sup>a</sup>	10±0 <sup>a</sup>	10±0 <sup>a</sup>	13±0 <sup>c</sup>	13±0 <sup>c</sup>	10±0 <sup>a</sup>	10±0 <sup>a</sup>	12,5±0,5 <sup>b</sup>	13±0 <sup>c</sup>	13±0 <sup>c</sup>
pH	3,40±0,01 <sup>c</sup>	3,34±0,01 <sup>a</sup>	3,34±0,01 <sup>a</sup>	3,37±0,01 <sup>b,c</sup>	3,34±0,01 <sup>a</sup>	3,35±0,01 <sup>a,b</sup>	3,38±0,02 <sup>c</sup>	3,39±0,01 <sup>c</sup>	3,34±0,01 <sup>a</sup>	3,35±0,01 <sup>a,b</sup>	3,38±0,00 <sup>c</sup>	3,39±0,01 <sup>c</sup>	3,37±0,01 <sup>b,c</sup>
Total acidity (tartaric acid g/L)	6,0±0,0 <sup>b,c</sup>	6,2±0,1 <sup>e,f</sup>	6,23±0,06 <sup>d,e,f</sup>	6,2±0,1 <sup>c,d</sup>	6,0±0,1 <sup>b,c</sup>	5,9±0,0 <sup>a,b</sup>	5,8±0,1 <sup>a</sup>	6,0±0,1 <sup>c</sup>	6,3±0,1 <sup>f</sup>	6,1±0,1 <sup>c</sup>	6,0±0,0 <sup>c</sup>	6,0±0,0 <sup>c</sup>	6,1±0,1 <sup>c,d</sup>
Volatile acidity (acetic acid g/L)	0,06±0,03 <sup>a</sup>	0,19±0,02 <sup>d,e</sup>	0,18±0,02 <sup>c,e</sup>	0,13±0,01 <sup>b,c</sup>	0,15±0,05 <sup>b,c</sup>	0,12±0,00 <sup>b,c</sup>	0,15±0,01 <sup>b,c</sup>	0,16±0,02 <sup>b,c</sup>	0,12±0,01 <sup>b,c</sup>	0,13±0,01 <sup>b,c</sup>	0,13±0,01 <sup>b,c,d</sup>	0,12±0,01 <sup>a,b</sup>	0,19±0,01 <sup>e</sup>
Glycerol (g/L)	7,29±0,04 <sup>f,g</sup>	6,51±0,03 <sup>b</sup>	6,03±0,09 <sup>a</sup>	6,77±0,06 <sup>c</sup>	7,12±0,03 <sup>d,e</sup>	7,23±0,04 <sup>e,f,g</sup>	7,37±0,03 <sup>g</sup>	7,58±0,04 <sup>h</sup>	6,48±0,03 <sup>b</sup>	6,87±0,04 <sup>c</sup>	7,05±0,08 <sup>d</sup>	7,18±0,07 <sup>d,f</sup>	7,28±0,04 <sup>f,g</sup>
SO <sub>2</sub> production (mg/L)	17,5±2,5 <sup>f,g</sup>	10,0±1,0 <sup>c,d</sup>	1,0±1,0 <sup>a</sup>	20,5±1,5 <sup>g</sup>	14,0±2,0 <sup>d,f</sup>	9,0±0,0 <sup>b,c</sup>	15,0±2,0 <sup>e,f</sup>	12,0±2,0 <sup>c,d,e</sup>	2,0±1,0 <sup>a</sup>	1,5±1,5 <sup>a</sup>	1,0±0,0 <sup>a</sup>	8,5±1,5 <sup>b,c</sup>	4,5±1,5 <sup>a,b</sup>
L-malic acid (g/L)	1,23±0,03 <sup>a</sup>	1,49±0,01 <sup>e</sup>	1,67±0,02 <sup>f</sup>	1,54±0,02 <sup>e</sup>	1,41±0,02 <sup>d</sup>	1,40±0,00 <sup>d</sup>	1,37±0,02 <sup>c,d</sup>	1,22±0,02 <sup>a</sup>	1,52±0,02 <sup>e</sup>	1,50±0,01 <sup>e</sup>	1,35±0,02 <sup>c</sup>	1,27±0,02 <sup>a,b</sup>	1,29±0,01 <sup>b</sup>
Alcohol (vol%)	12,6±0,0 <sup>a,b</sup>	12,8±0,0 <sup>c</sup>	12,7±0,2 <sup>a,b,c</sup>	12,7±0,1 <sup>a,b,c</sup>	12,6±0,0 <sup>a,b</sup>	12,7±0,0 <sup>a,b,c</sup>	12,6±0,0 <sup>a,b</sup>	12,7±0,1 <sup>a,b,c</sup>	12,8±0,0 <sup>c</sup>	12,7±0,0 <sup>a,b,c</sup>	12,7±0,1 <sup>a,b,c</sup>	12,8±0,1 <sup>b,c</sup>	12,6±0,1 <sup>a</sup>

A



B



**Figure S1.** Means of the sensory characteristics of the Sauvignon blanc wines produced with different fermentation schemes inoculated with mixed cultures of *S. cerevisiae* 1 and *S. pastorianus* 2 (A) as well as with *S. cerevisiae* 2 and *S. pastorianus* 2 (B)